



Carrefours de l'innovation
agronomique



Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments

5 novembre 2019 | Espace de conférence IRIS | PARIS

La qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire s'améliore-t-elle ?

G. Narayanane, L-G. Soler
INRA



Carrefours de l'innovation
agronomique



5 novembre 2019
Espace de conférence IRIS | PARIS

Introduction

❑ Evolution des comportements alimentaires

- ❑ Recommandations nutritionnelles et alimentaires (PNNS, Anses)
- ❑ Information (campagnes d'information, étiquetage), éducation

❑ **Actions sur l'offre alimentaire** : amélioration de la qualité nutritionnelle des produits transformés (Chartes de progrès nutritionnel, PNNS-PNA...)

❑ Création de l'**Observatoire de la Qualité de l'Alimentation** (Oqali) en 2008

- ❑ Anses-Inra
- ❑ Ministères en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation



Quels bénéfices potentiels de santé liés à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments ?

- Nombreuses études basées sur simulation pour estimer les gains de santé de scénarios de reformulation
- Généralement basées sur l'hypothèse d'une généralisation de standards de qualité d'entreprises

Résultats

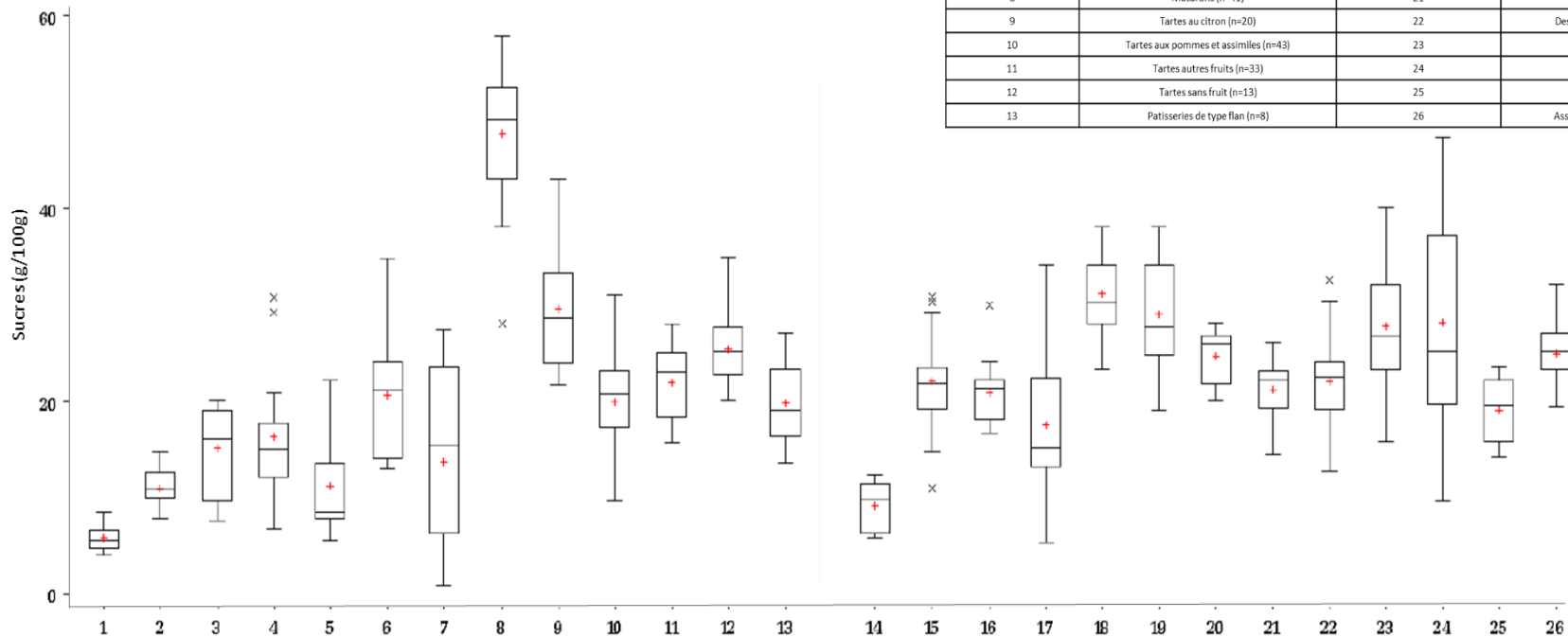
- Bénéfices de santé publique > à d'autres leviers d'action (information, taxes...)
- Effets positifs vis-à-vis des inégalités sociales de santé



1. Il existe une **forte variabilité des compositions nutritionnelles** au sein de nombreuses familles de produits, ce qui suggère que des reformulations sont possibles

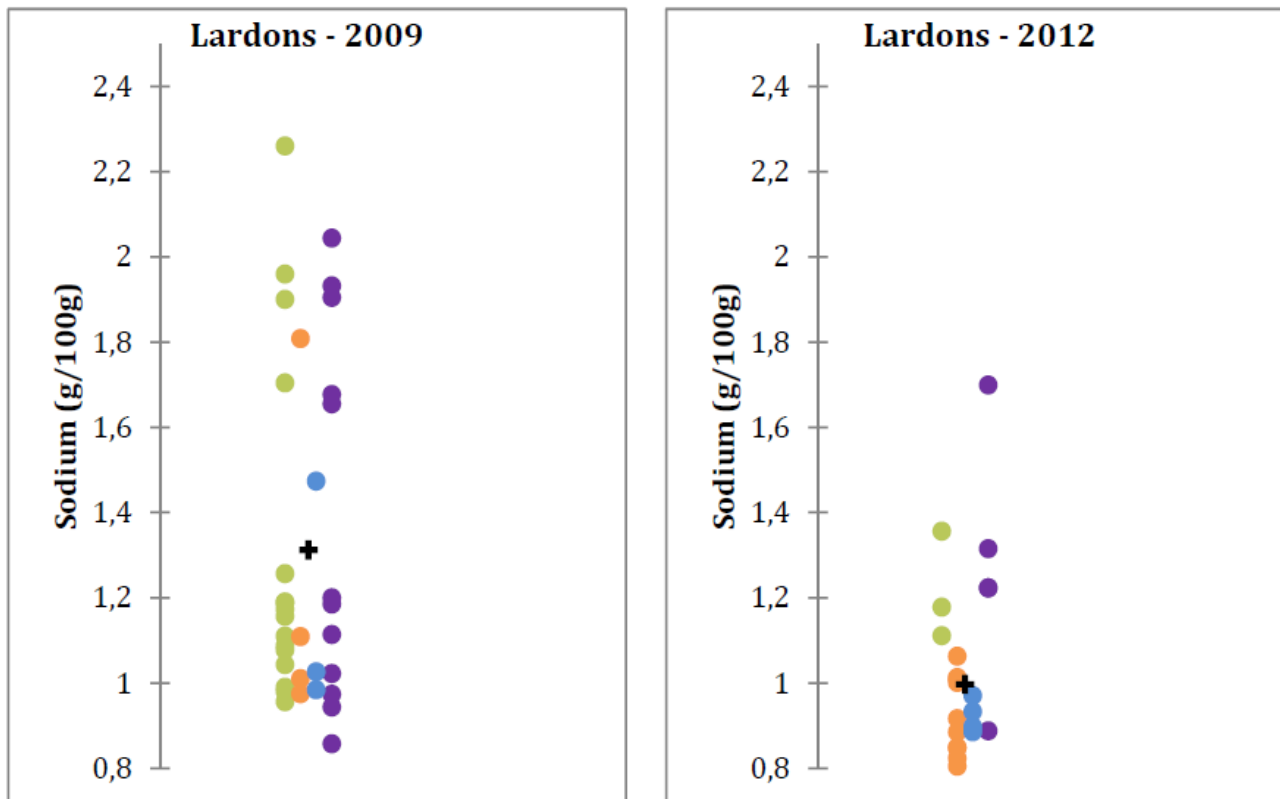


« Viennoiseries et desserts surgelés » : distribution des teneurs en sucres par famille de produits en 2015 (Oqali–Battisti et al. 2016)

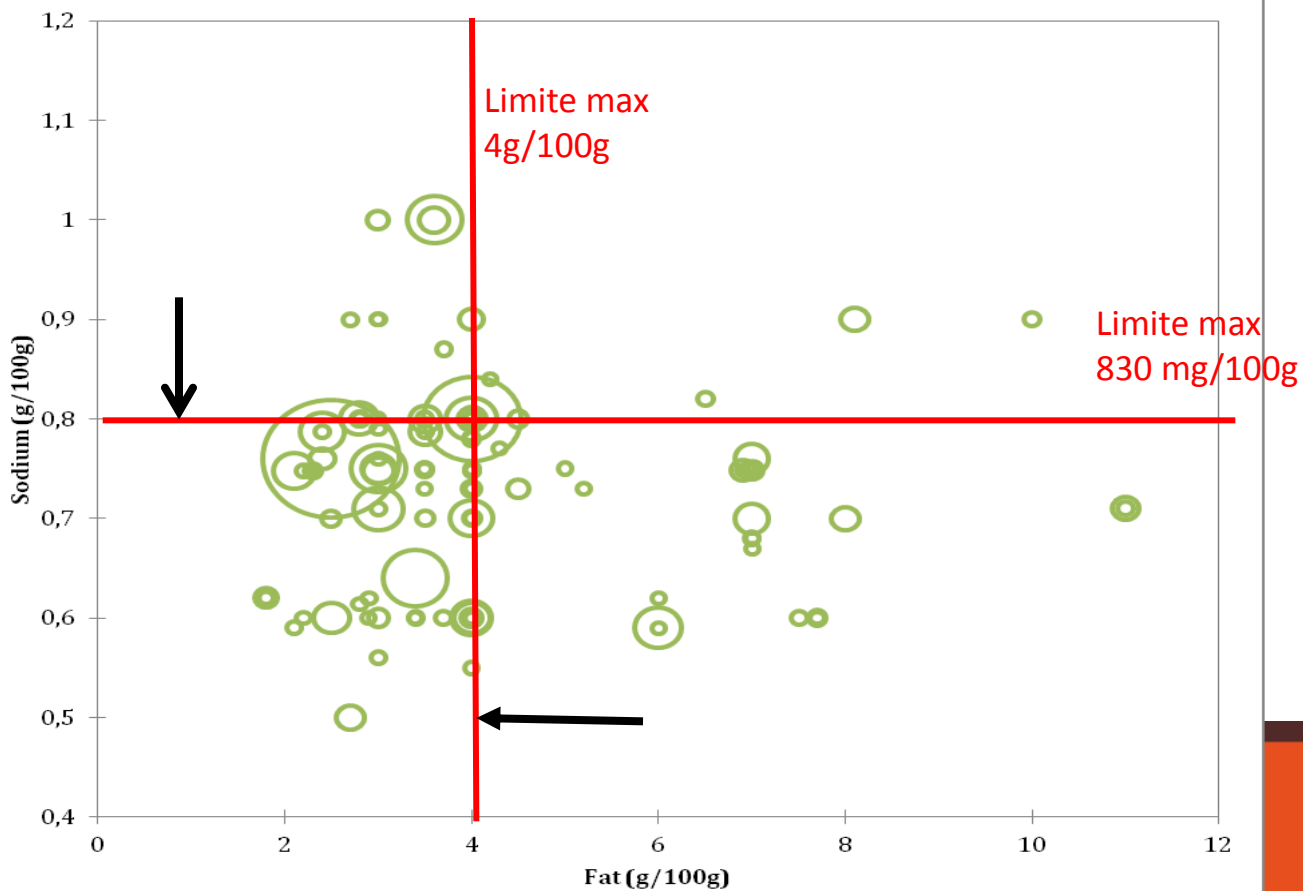


Numéro famille	Nom famille	Numéro famille	Nom famille
1	Croissants (n=19)	14	Galettes des rois (n=9)
2	Pains au chocolat (n=18)	15	Eclairs (n=33)
3	Pains aux raisins et assortiments de viennoiseries (n=7)	16	Profiteroles (n=13)
4	Beignets et donuts (n=14)	17	Pâtisseries à base de pâte à choux autres (n=20)
5	Brioches natures ou au sucre (n=11)	18	Gateaux moelleux cakes tout chocolat (n=46)
6	Brioches autres (n=10)	19	Gateaux moelleux_cakes autres (n=14)
7	Crepes pancakes gaufres (n=14)	20	Cheesecakes (n=7)
8	Macarons (n=41)	21	Tiramisus (n=9)
9	Tartes au citron (n=20)	22	Desserts pâtisseries aux fruits (n=47)
10	Tartes aux pommes et assimilés (n=43)	23	Desserts pâtisseries (n=64)
11	Tartes autres fruits (n=33)	24	Autres gateaux (n=15)
12	Tartes sans fruit (n=13)	25	Autres desserts (n=7)
13	Pâtisseries de type flan (n=8)	26	Assortiments de mignardises (n=19)

Teneurs en sodium pour la famille des lardons 2009 – 2012 (Oqali)



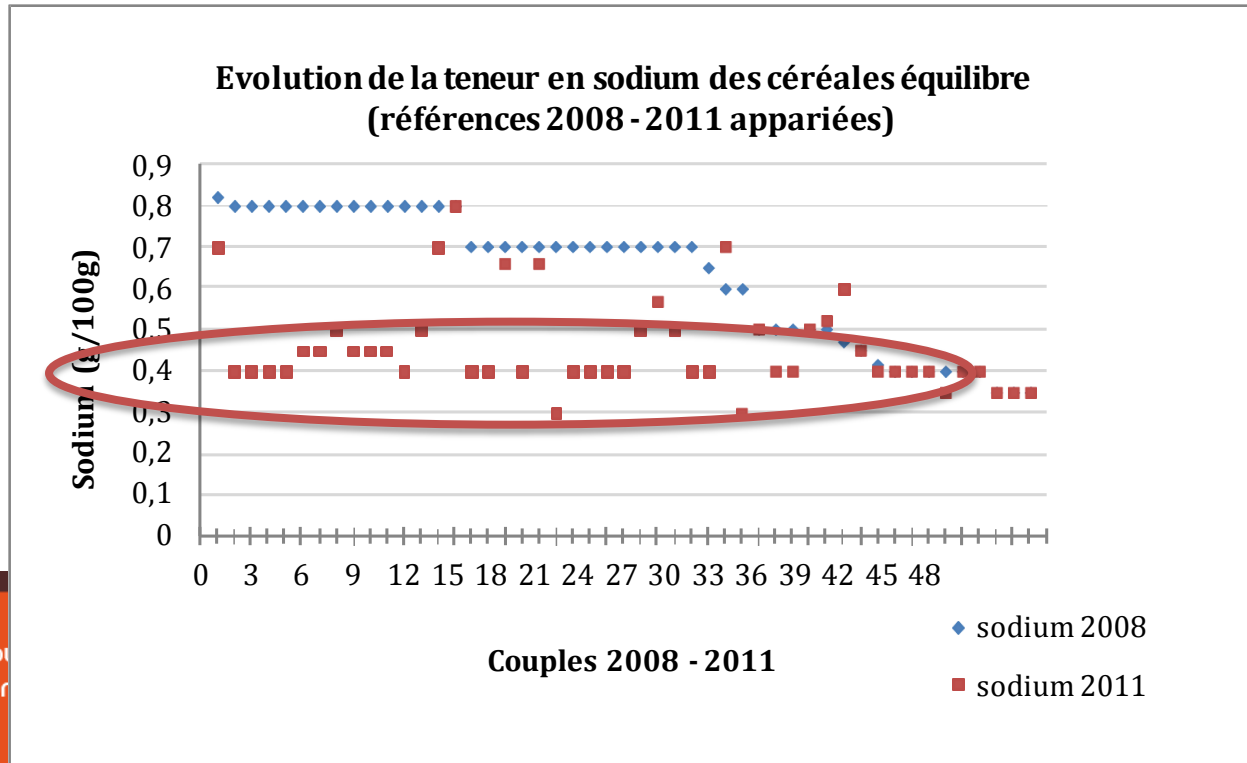
Engagement charte progrès nutritionnel (FICT) - jambon supérieur



2. Des **démarches de reformulation ont été engagées**
par certaines entreprises dans certains secteurs,
mais à ce stade la part de l'offre alimentaire
concernée est modeste



Céréales pour le petit déjeuner (famille « équilibre ») :
teneurs en sodium de 50 produits appariés en 2008 et 2011
(Oqali, 2013)



Produits transformés à base de pomme de terre

Evolutions des teneurs moyennes en matières grasses et sel
entre 2011 et 2017 (Oqali, 2018)

Evolutions observées entre 2011 et 2017	Matières grasses	Sel
Chips à l'ancienne	-2%***	-20%***
Chips classiques et ondulées	-5%***	-19%***
Frites pour friteuse après cuisson	-9%***	-11%
Pommes dauphines	-11%***	-3%
Croquettes, pommes duchesses et noisettes	+1%**	-7%
Purées en flocons reconstituées	+28%**	-25%



Plats cuisinés appertisés : évolutions entre 2010 et 2016

(Oqali, 2018)

Évolutions observées par famille entre 2010 et 2016	Tartiflettes (2010 : n=14; 2016 : n=20)	Cassoulets (2010 : n=70; 2016 : n=88)	Choucroutes (2010 : n=34; 2016 : n=37)	Petits salés (2010 : n=21 ; 2016 : n=27)	Saucisses aux lentilles (2010 : n=33; 2016 : n=49)	Viandes féculents (2010 : n=51; 2016 : n=75)	Ravioli (2010 : n=69; 2016 : n=91)	Couscous ou tajines (2010 : n=46; 2016 : n=41)	Plats exotiques (2010 : n=29; 2016 : n=27)
Matières grasses	22%**	(NS)	(NS)	(NS)	(NS)	43%*	-11%*	15%*	57%***
AGS	12%*	10%*	-23%**	(NS)	(NS)	56%*	(NS)	(NS)	(NS)
Sucres	37%**	-23%***	(NS)	-44%**	-39%*	-22%*	(NS)	(NS)	(NS)
Sel	-9%*	-12%***	(NS)	(NS)	(NS)	-8%*	(NS)	(NS)	(NS)



Bilan global sur 12 secteurs entre 2008 et 2013 (Oqali, Battisti et al., 2016)

Biscuits, BRSA, Céréales de petit déjeuner, Charcuterie, Chips, Produits chocolatés, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Jus et Nectars, Panification croustillante et moelleuse, Produits laitiers frais (environ 13000 produits en 2013)

- **Variations significatives observées dans :**

- 16% des familles pour protéines
- 22% des familles pour AGS
- 24% des familles pour sucres
- 25% des familles pour sodium
- 26% des familles pour lipides
- 26% des familles pour fibres

- **Variations positives ou négatives selon les cas**
(du point de vue nutritionnel)

Evolutions positives (baisse sucres BRSA, AGS Chips, sel Charcuterie...)
généralement **liées à des actions collectives menées au sein des secteurs**

- Chartes d'engagement volontaires de progrès nutritionnels

- Accords collectifs au niveau des secteurs

3. Les impacts des **démarches de reformulation sur les apports nutritionnels des consommateurs** restent modérés



Impacts des changements de composition nutritionnelle dans 254 familles d'aliments
sur les apports moyens des consommateurs (Oqali–Battisti et al., 2016)

		Variations des apports en Sucres (g/jour)		Variations des apports en Sodium (g/jour)		Variations des apports en Fibres (g/jour)		Variations des apports en Acides Gras Saturés (g/jour)	
Population	Sexe	g/jour	%	g/jour	%	g/jour	%	g/jour	%
Adultes	Hommes (n=774)	-0,02	-0,04%	-0,004*	-0,6%	+0,05**	+2,0%	-0,2***	-1,8%
	Femme (n=1142)	+0,1	+0,2%	-0,003**	-0,7%	+0,05***	+1,7%	-0,1**	-1,2%

Impacts des changements de composition nutritionnelle dans 254 familles d'aliments sur les apports moyens des consommateurs (Ogali-Battisti et al., 2016)

		Variations des apports en Sucres (g/jour)		Variations des apports en Sodium (g/jour)		Variations des apports en Fibres (g/jour)		Variations des apports en Acides Gras Saturés (g/jour)	
Population	Sexe	g/jour	%	g/jour	%	g/jour	%	g/jour	%
Adultes	Hommes (n=774)	-0,02	-0,04%	-0,004*	-0,6%	+0,05**	+2,0%	-0,2***	-1,8%
	Femme (n=1142)	+0,1	+0,2%	-0,003**	-0,7%	+0,05***	+1,7%	-0,1**	-1,2%
Adolescents	Garçon (n=408)	-0,3**	-0,4%	-0,01*	-0,9%	+0,02	+0,7%	-0,01	-0,1%
	Fille (n=465)	-0,3***	-0,6%	-0,003*	-0,6%	-0,02	-0,7%	-0,1	-0,8%
Enfants	Garçon (n=276)	-0,4***	-0,6%	-0,004*	-0,8%	+0,1*	+1,7%	+0,1	+0,5%
	Fille (n=294)	-0,2**	-0,4%	-0,003	-0,5%	-0,05**	-1,6%	-0,1	-0,9%



4. Les démarches de reformulation peuvent butter sur certaines **difficultés, liées en particulier aux réactions des consommateurs**



Reformulation et comportements des consommateurs

Réduction de la consommation de sel au Royaume-Uni (Griffith, 2014)

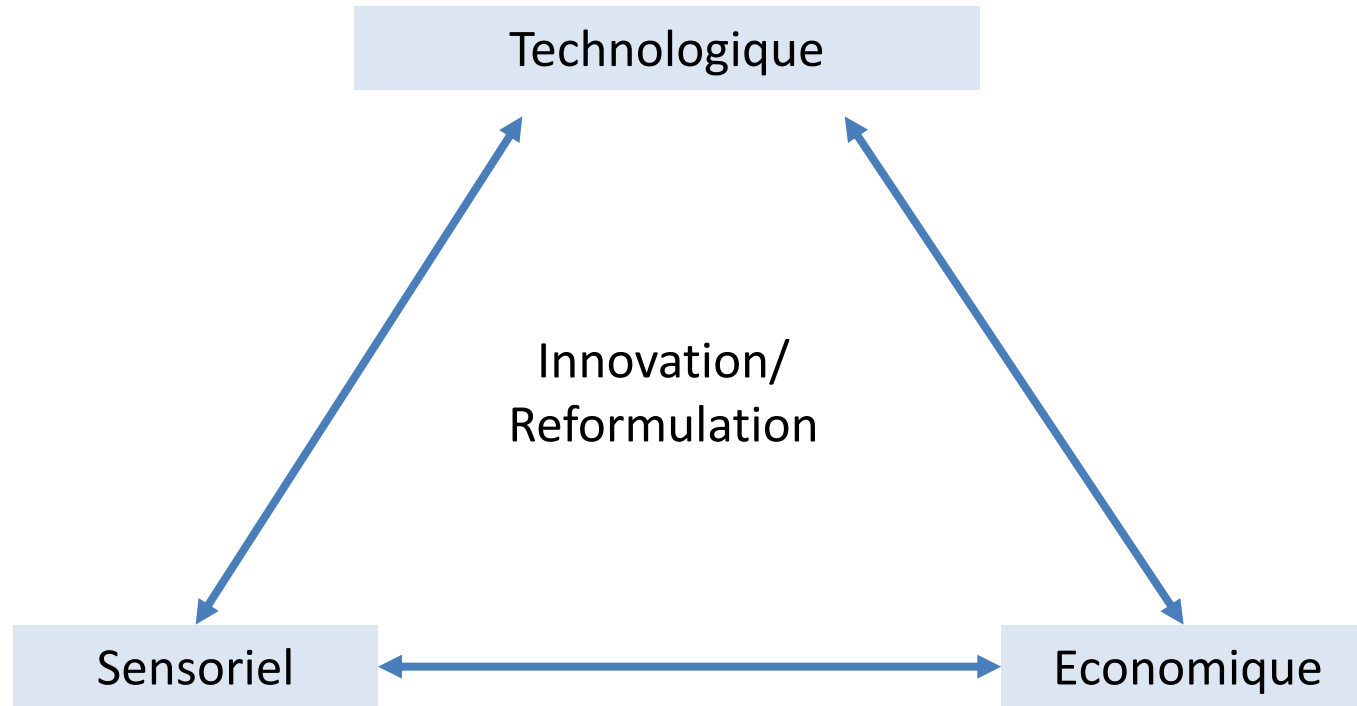
Variation de la teneur en sel moyenne des achats alimentaires entre 2006 et 2012	=	Reformulation des produits existants aux deux dates	+	Retrait/ lancement de produits	+	Déplacement des achats des consommateurs
-5.3%		-7.2%		+0,7%		+1,2%



Variation des apports nutritionnels associés aux consommations
de pizzas et de plats cuisinés entre 2010 et 2016 (Source : Oqali, 2019)

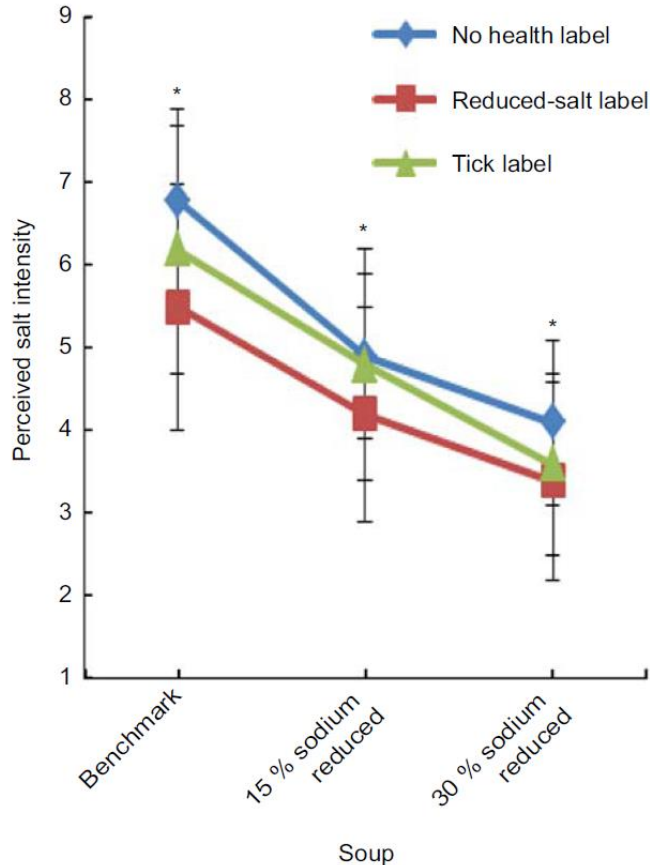
		Reformulations produits existants	Lancements / retraits de produits	Substitutions par consommateurs	Total : Variation des apports
Pizzas surgelées (2010-2015)	Matières grasses	-3%	+6%	+3%	+5%
	AGS	+2%	+9%	+1%	+11%
	Sucres	+24%	+9%	-8%	+25%
	Sel	-4%	-	+1%	-3%
Pizzas fraîches (2009-2015)	Matières grasses	-5%	-3%	+1%	-7%
	AGS	-5%	+11%	+2%	+8%
	Sucres	+7%	+7%	-	+14%
	Sel	-3%	+6%	+1%	+4%
Plats cuisinés appertisés (2010-2016)	Matières grasses	-4%	-6%	-	-10%
	AGS	-2%	-9%	-1%	-13%
	Sucres	+1%	+4%	+1%	+6%
	Sel	-4%	-5%	-	-8%
Plats cuisinés surgelés (2012-2016)	Matières grasses	-	+9%	+1%	+10%
	AGS	-1%	+11%	+2%	-12%
	Sucres	+1%	-2%	-2%	-3%
	Sel	-2%	-2%	+2%	-1%





Information et perceptions sensorielles des consommateurs

Liem et al., 2012



- Risques : effets des reformulations sur les attentes/perceptions sensorielles des consommateurs
- Conséquence : beaucoup de reformulations « silencieuses »
- Difficultés de stratégies avec différenciation de prix
- Risques concurrentiels
- Actions collectives (PNAN, 2019)
- Impact du Nutri-Score ?

Merci pour votre attention...



Carrefours de l'innovation
agronomique



INRA
SCIENCE & IMPACT